Maria



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta Cheeseoreo

4h · 12 raciones · 640 kcal

Ingredientes

BASE DE GALLETA

- **240 g** galleta tipo digestive
- **80 g** Mantequilla

MOUSSE DE OREO

- **60 g** eritritol
- **500 g** queso mascarpone
- **400 ml** nata para montar
- **170 g** galletas oreo
- **2 cdtas** esencia de vainilla

GANACHE

- **200 g** chocolate para fundir
- **200 ml** nata 35%

POR RACIÓN

Proteínas	**5,9 g**
Grasas	**53 g**
Hidratos	**35 g**
Fibra	**2,3 g**

Elaboración

1. Trituramos las galletas digestive y las ponemos en el molde
2. Añadimos la mantequilla fundida y aplanamos
3. Mezclamos en un bol el queso crema, eritritol, esencia de vainilla y las oreo trituradas
4. Añadimos la nata montada a la mezcla
5. Ponemos en el molde la mezcla y alisamos
6. Calentamos la nata y añadimos el chocolate para que se funda
7. Añadimos la ganache a la tarta cuando no esté muy caliente
8. Refrigeramos 4h en nevera
9. Decoramos al gusto

Hecho con CookNest